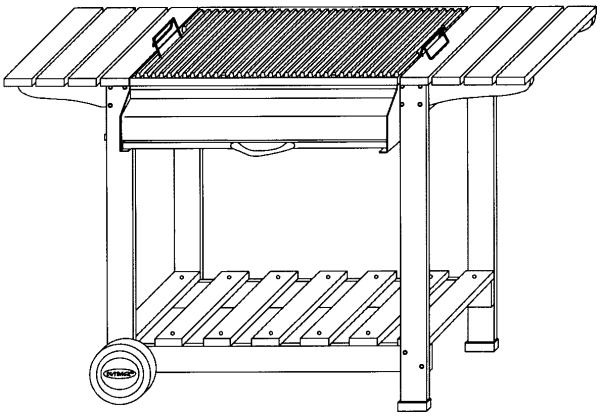
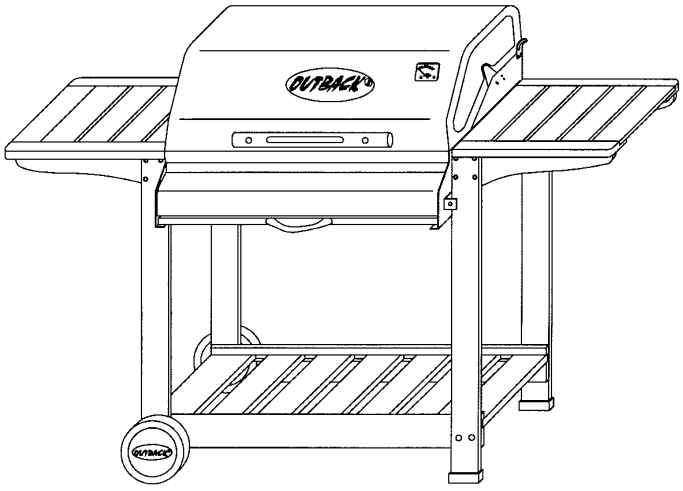
OUTBACK®
Charcoal Barbecues

Outback® Charcoal Classic 2000, Charcoal Roaster 2000, Charcoal Roaster 3000

2004



Charcoal Classic 2000



Charcoal Roaster 2000 / Charcoal Roaster 3000

FR	NOTICE DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI POUR VOTRE BARBECUE OUTBACK® CHARCOAL CLASSIC 2000 / CHARCOAL ROASTER 2000 / CHARCOAL ROASTER 3000

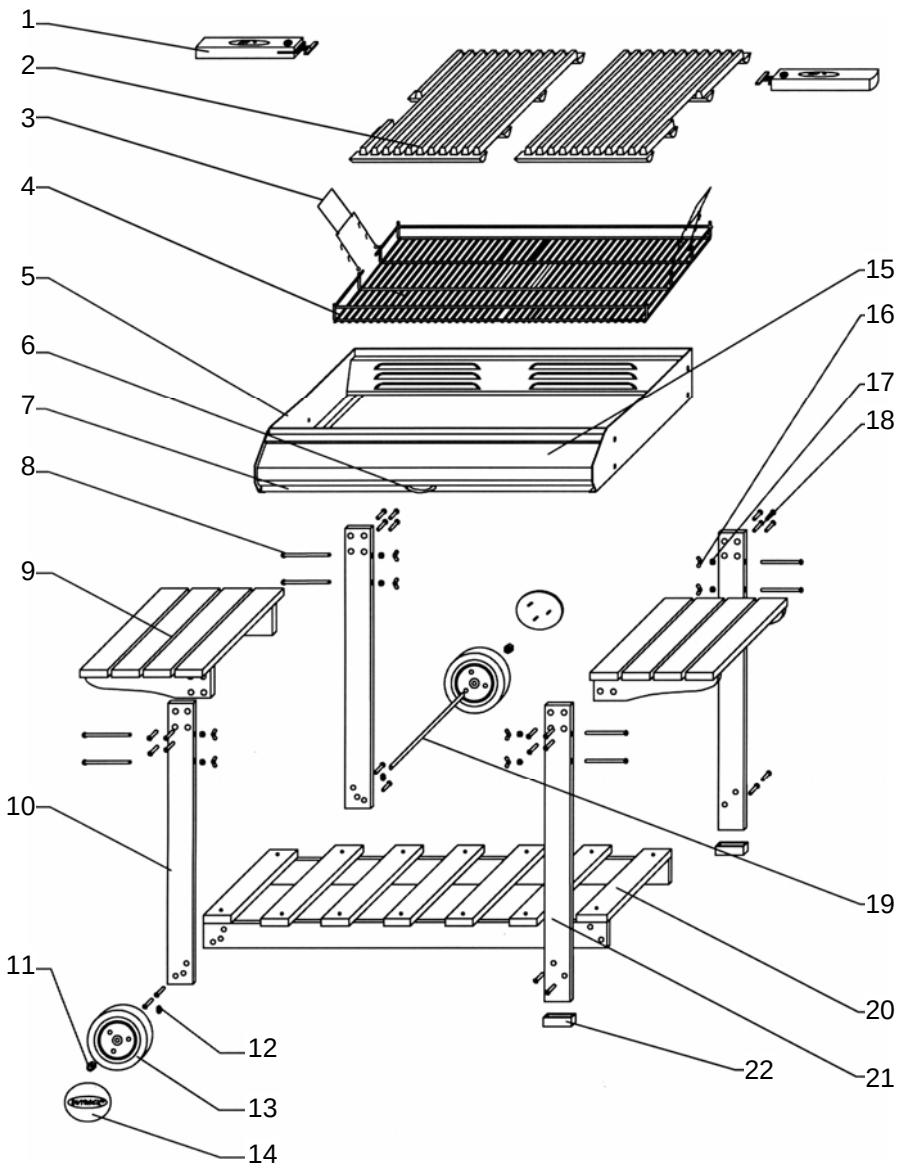
A1. Nomenclature du barbecue Charcoal Classic

1. Poignée de levage de la grille (2x)
2. Grille en fonte (2x)
3. Poignée du panier à charbon (2x)*
4. Panier à charbon (1x)
5. Corps du barbecue (1x)
6. Poignée du tiroir à cendres (1x)*
7. Tiroir à cendres (1x)
8. Boulon de support du corps (8x)
9. Etagère latérale (2x)
10. Pied court (2x)
11. Ecrou de blocage (2x)
12. Rondelle (2x)
13. Roue (2x)
14. Enjoliveur (2x)
15. Panneau avant (1x)*
16. Ecrou à oreilles (8x)
17. Pièce d'écartement du support du corps (8x)
18. Boulon du chariot (24x)
19. Essieu (1x)
20. Partie inférieure du chariot (1x)
21. Long pied (2x)
22. Capuchon du pied (2x)

* Composant pré-assemblé

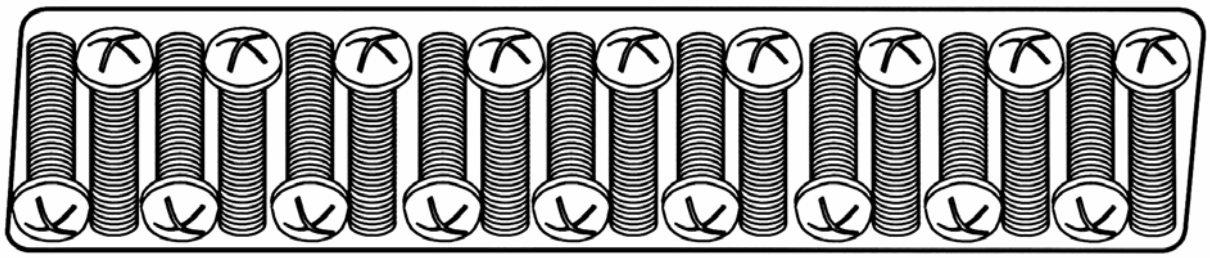
Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.

Charcoal Classic 2000

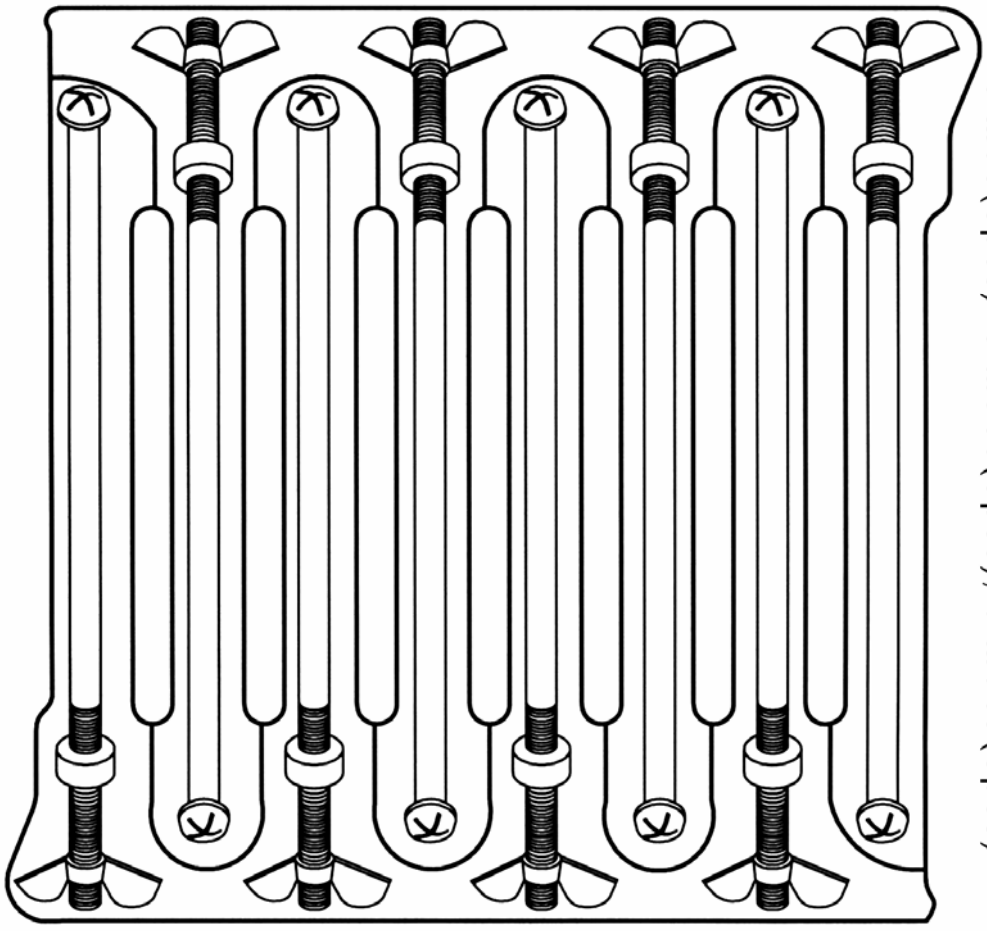


A2. Schéma de référence de la boulonnerie du barbecue Charcoal Classic

Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.



Part 18(24pcs)



Part 8(8pcs) Part 16(8pcs), Part 17(8pcs)

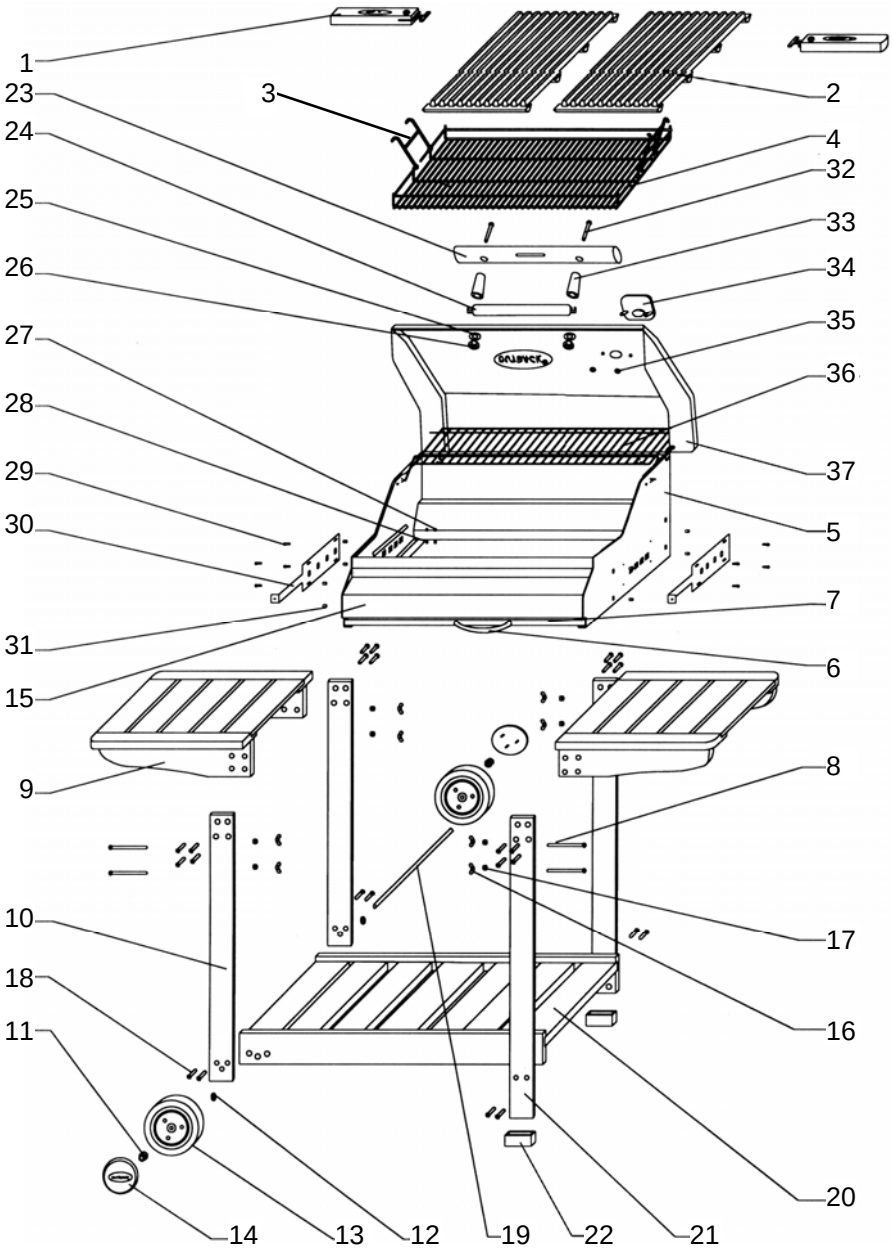
B1. Nomenclature du barbecue Roaster

1. Poignée de levage de la grille (2x)
2. Grille en fonte (2x)
3. Poignée du panier à charbon (2x)*
4. Panier à charbon (1x)
5. Corps du barbecue (1x)
6. Poignée du tiroir à cendres (1x)*
7. Tiroir à cendres (1x)
8. Boulon de support du corps (8x)
9. Etagère latérale (2x)
10. Pied court (2x)
11. Ecrou de blocage (2x)
12. Rondelle (2x)
13. Roue (2x)
14. Enjoliveur (2x)
15. Panneau avant (1x)*
16. Ecrou à oreilles (8x)
17. Pièce d'écartement du support du corps (8x)
18. Boulon du chariot (24x)
19. Essieu (1x)
20. Partie inférieure du chariot (1x)
21. Long pied (2x)
22. Capuchon du pied (2x)
23. Poignée (1x)
24. Protection thermique (1x)
25. Rondelle de la poignée (2x)
26. Ecrou de la poignée (2x)
27. Ecrou de la prise d'air (8x)
28. Rondelle de la vis de la prise d'air (8x)
29. Vis de la prise d'air (8x)
30. Panneau de la prise d'air (2x)
31. Pièce d'écartement du panneau de la prise d'air (8x)
32. Boulon de la poignée (2x)
33. Pièce d'écartement de la poignée (2x)
34. Thermomètre (1x)
35. Ecrou du thermomètre (2x)
36. Etagère pour réchauffer (1x)
37. Cloche (1x)*

* Composant pré-assemblé

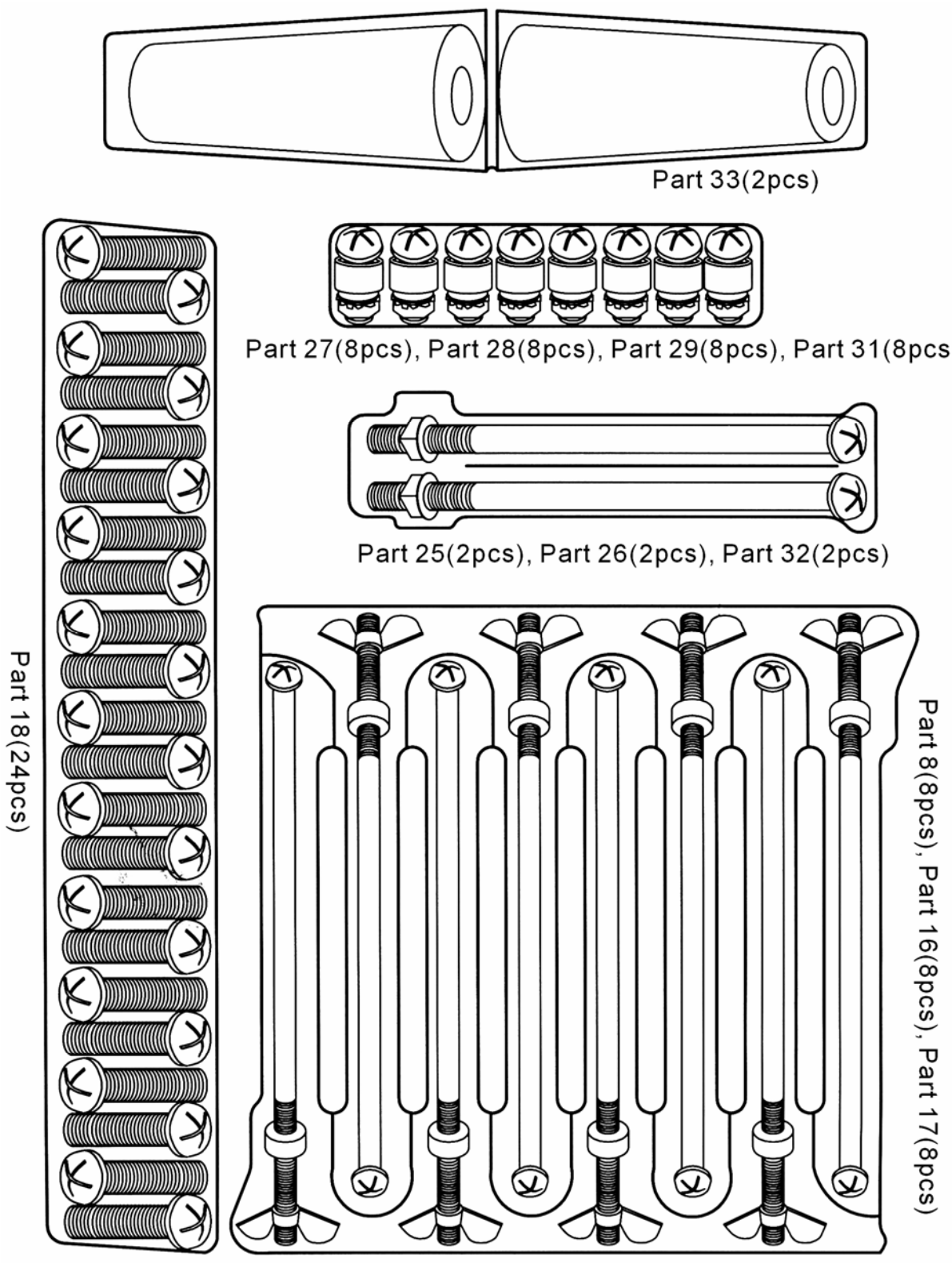
Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.

Charcoal Roaster 2000/Roaster 3000



B2. Schéma de référence de la boulonnerie du barbecue Charcoal Roaster 2000/3000

Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.


Part 33(2pcs)
Part 27(8pcs), Part 28(8pcs), Part 29(8pcs), Part 31(8pcs)
Part 25(2pcs), Part 26(2pcs), Part 32(2pcs)
Part 18(24pcs)
Part 8(8pcs), Part 16(8pcs), Part 17(8pcs)

C. Informations Importantes

Veuillez lire et comprendre ces instructions avant de monter et d'utiliser le barbecue.

- Conservez ces instructions pour usage ultérieur.
- Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est allumé.
- Veillez à ce que le tiroir à cendres soit bien en place avant d'utiliser le barbecue.
- Ne retirez jamais le tiroir à cendres alors que le barbecue est en cours d'utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi complètement avant de le retirer.
- La modification du barbecue peut être dangereuse, n'est pas autorisée et annulera la garantie.
- Utilisez uniquement ce barbecue sur une surface stable et plane.
- N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre de toute structure inflammable ou sous une surface combustible.
- Attention : N'utilisez pas d'alcool, de pétrole ou de liquides de ce genre qui ne sont pas prévus spécialement pour allumer ou rallumer les barbecues à charbon.
- Ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de ce barbecue.
- ATTENTION : Ce barbecue devient très chaud. Ne le déplacez pas pendant qu'il est allumé.
- ATTENTION : Tenez les enfants et animaux à distance.
- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.

D. Montage du barbecue

****OUTILS NECESSAIRES AU MONTAGE :**
Tournevis cruciforme/Phillips ou à tige plate de moyenne dimension, clé à molette ou jeu de clés métriques.

**** AVANT LE MONTAGE**
Veuillez lire toutes les instructions avec soin avant de procéder. Trouvez une grande zone propre dans laquelle vous pourrez assembler votre barbecue. Veuillez vous reporter à la nomenclature et aux schémas de montage, si nécessaire. Le montage du barbecue exige la manipulation de plusieurs composants de grandes dimensions ; il est conseillé d'être à deux pour monter le barbecue.

D1. Montez les pieds courts (10) sur la partie inférieure du chariot (20) à l'aide des boulons du chariot (18). Faites glisser l'essieu (19) à travers les orifices correspondants des pieds courts et de la partie inférieure du chariot. Fixez les rondelles (12) et les roues (13) à l'aide des écrous de blocage (11). Assurez-vous que les roues tournent librement. Fixez les enjoliveurs (14) en place et faites glisser les capuchons du pied (22) sur les extrémités exposées des pieds droits.

D2. Montez les longs pieds (21) sur la partie inférieure du chariot (20) à l'aide des boulons du chariot (18).

D3. Installez les étagères latérales (9) sur les dessus des deux paires de pieds (10, 21) à l'aide des boulons du chariot (18).

D4. Enlevez le contenu du corps du barbecue (5) et posez le barbecue sur le dos. Insérez le corps du barbecue entre les pieds courts et les pieds longs (10, 21). Insérez les boulons de support du corps (8) à travers les pieds (10, 21), les pièces d'écartement (17), les parois du corps du barbecue, et fixez-les en place à l'aide des écrous à oreilles (16).

D5. Mettez le barbecue debout ; glissez le tiroir à cendres (7) sous le corps du barbecue.

D6. ***(Utilisateurs du barbecue Charcoal Classic 2000)*** Posez le panier à charbon (4) dans le corps du barbecue en vérifiant que le panier est bien fixé aux crochets inférieurs des poignées réglables. Posez les grilles en fonte (2) dans le corps du barbecue (5). Le montage est maintenant terminé.

D7. ***(Utilisateurs des barbecues Charcoal Roaster 2000/Roaster 3000)*** Fixez les panneaux de la prise d'air (30) sur les côtés du corps du barbecue (5) à l'aide des vis de la prise d'air (29), des pièces d'écartement de la prise d'air (31), des rondelles de vis de la prise d'air (28) et des écrous de la prise d'air (27). Les vis de la prise d'air doivent tout d'abord être fixées à travers le panneau de la prise d'air, la pièce d'écartement de la prise d'air, la rondelle de la prise d'air et le corps du barbecue avant de les fixer avec l'écrou de la prise d'air.

Montez la poignée du couvercle en faisant glisser les boulons de la poignée (32) à travers la poignée (23), les pièces d'écartement de la poignée (33), la protection thermique (24), la cloche (37) et les rondelles de la poignée (25) avant de la fixer en place avec les écrous de la poignée (26).

Montez le thermomètre (34) sur la cloche et fixez-le en place avec les écrous du thermomètre (35).

E. Installation

E1. Sélection d'un emplacement
Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer SOUS une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible. Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables !

F. Fonctionnement

F1. Avertissement
- Avant de continuer, vérifiez que vous avez bien comtpris la section 'Informations importantes' de ce manuel.
- Ce barbecue est conçu pour usage exclusif avec du charbon. Nous recommandons l'utilisation de briquettes de charbon. Utilisez uniquement suffisamment de briquettes pour couvrir le fond du bac de charbon, en une seule couche. Ne remplissez pas trop le bac à charbon.

F2. Revêtement du tiroir à cendres
Recouvrez le fond du tiroir à cendres de papier aluminium. Ceci protégera le tiroir, aidera à mieux réfléchir la chaleur et facilitera le nettoyage une fois le barbecue terminé.

F3. Allumage du charbon
- ***(Utilisateurs du barbecue Charcoal Classic 2000)*** Vérifiez que le bac à charbon est fixé à la position la plus haute avant d'allumer le charbon.
- Attention : N'utilisez pas d'alcool, de pétrole ou de liquides de ce genre qui ne sont pas prévus spécialement pour allumer ou rallumer les barbecues à charbon. Utilisez uniquement des allume-feu conçus pour le charbon.
- Lorsque vous disposez le charbon sur le bac, vérifiez toujours qu'il y a un espace d'au moins 5 cm entre les côtés du barbecue et le charbon. Quantité maximale de charbon à utiliser en une seule fois : 2 kg.
- Allume-feu en bloc. Placez le charbon autour de l'allume-feu, en forme de pyramide. Allumez le bloc allume-feu. Lorsque le charbon est bien allumé, étalez le charbon sur la grille et rajoutez-en, si nécessaire.
- Allume-feu liquide. Placez le charbon dans une boîte métallique peu profonde. Versez le liquide sur le charbon et attendez 5 à 10 minutes de manière à ce que le charbon s'imbibe de liquide. Ensuite, placez le charbon sur la grille en forme de pyramide. Allumez le charbon. Attendez que le charbon soit bien allumé. Etalez le charbon en une couche uniforme, de manière à ce que chaque morceau touche juste les autres. Lorsque le charbon est recouvert de cendres (revêtement gris sur chaque morceau), vous êtes prêt à commencer la cuisson.
- Ne commencez pas la cuisson tant que le charbon n'est pas recouvert d'une couche de cendres.
- N'essayez pas de cuire pendant que le charbon produit des flammes.

F4. Rodage du barbecue
Avant de commencer une séance de barbecue, appliquez une fine couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale sur les grilles du barbecue, à l'aide d'une brosse à long manche, pour empêcher que les aliments n'adhèrent à la porcelaine.

F5. Utilisation des prises d'air latérales pour contrôler la cuisson *(Modèles Charcoal Roaster 2000 et 3000 uniquement)*
Les prises d'air peuvent être utilisées pour contrôler la combustion du charbon. Lorsque les prises d'air sont ouvertes, davantage d'air circule et le charbon brûle plus rapidement que lorsqu'elles sont fermées. Attention, les poignées de ventilation peuvent devenir très chaudes. Assurez-vous de porter des gants isolants lorsque vous apportez des ajustements. Ne fermez pas le couvercle tant que le charbon produit des flammes. Attendez qu'il soit recouvert de cendres.

F6. Commande de flammes
La cuisson de viande sur un barbecue produit des flammes quand les graisses et les jus de cuisson tombent sur le charbon chaud. La fumée contribue à l'arôme spécial de barbecue, mais évitez les flammes excessives pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler les flammes, il est conseillé de couper la graisse superflue de la viande et de la volaille avant de la griller. Il est possible d'éteindre les flammes en saupoudrant de la levure chimique ou du sel directement sur les roches volcaniques. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue.

En cas de feu de graisse dans le tiroir à cendres, attendez que le feu s'éteigne. Ne tirez pas le tiroir à cendres et ne l'aspergez pas d'eau sur le charbon ou le tiroir.

F7. Remplissage de charbon
Pour remplir de charbon pendant usage, retirez les aliments du gril. Après avoir enfilé des gants de protection, soulevez le gril à l'aide des poignées. Une fois le gril soulevé, ajoutez du charbon et replacez soigneusement le gril, puis continuez la cuisson lorsque le charbon est prêt. Lorsque vous utilisez les poignées pour retirer le gril, veillez à les placer correctement de manière à ce que le gril soit stable.

G. Soin et entretien

Nettoyez votre barbecue après usage, surtout avant les périodes d'inactivité prolongées. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer.

- N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le recouvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Une gamme complète de bâches Outback® de haute résistance est disponible pour tous les modèles. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

G1. Surfaces de cuisson en fonte revêtue de porcelaine
Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un produit de nettoyage doux en crème sur un tampon non-abrasif. Rincez et séchez avec soin. Nous ne recommandons pas le nettoyage des plaques à griller/tôles de cuisson dans un lave-vaisselle.

G2. Panier à charbon réglable *(Utilisateurs du barbecue Charcoal Classic 2000)*
Lorsque le barbecue est complètement refroidi, secouez vigoureusement le panier à l'aide des poignées, jusqu'à ce que toutes les cendres tombent dans le tiroir à cendres. Jetez le charbon qui n'a pas brûlé et décollez les résidus restants avec une brosse à fils de laiton.

G3. Tiroir à cendres
Après chaque usage, inspectez le tiroir en cas d'accumulation de cendres ou de graisse sur le papier aluminium. Jetez les cendres et le papier aluminium et lavez le restant de cendres ou de graisse qui se trouve éventuellement dans le tiroir. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie de graisse. Ces incendies peuvent sérieusement endommager votre barbecue et ne sont pas couverts par la garantie.

G4. Corps du barbecue
Nettoyez régulièrement la graisse excessive du corps du barbecue, avec un racleur en bois ou en plastique souple. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute la graisse du corps. Si vous souhaitez nettoyer le barbecue à fond, utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon uniquement. Retirez les grilles de cuisson en fonte avant de nettoyer le barbecue.

G5. Cloche du barbecue
Nettoyez le barbecue avec un chiffon ou tampon non-abrasif et de l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer, car vous risquez d'endommager la finition de votre barbecue de manière permanente.

G6. Chariot
Votre chariot est fabriqué en bois dur qui convient parfaitement à un usage extérieur. Pour maintenir son état et son apparence, procédez chaque année à une application d'huile de lin ou d'un agent conservateur du bois du même type. Le bois dur mûrit naturellement et prendra une apparence argentée/grise. La formation de petites fissures sur la surface du bois est normale.

G7. Fixations
Nous vous recommandons de vérifier et de serrer chaque année les fixations métalliques.

Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.

Veuillez inscrire votre numéro de référence ici (voir l'étiquette sur le côté de votre barbecue). Vous en aurez besoin en cas de correspondance.

Numéro de série :

_____

Il se peut que ce numéro soit exigé lorsque vous passez des commandes de pièces détachées ou d'accessoires. Il se peut également qu'un numéro de référence soit nécessaire, le cas échéant.

FR	POTOMAC Sarl 16 RUE DU PEINTRE LEBRUN 78000 VERSAILLES E-MAIL : outbackbarbecues@aol.com	TEL: 01 39 50 00 20 FAX: 01 39 51 40 73